Cuisinières

électriques, à éléments serpentins et radiants

Manuel d'utilisation et instructions d'installation

Modèles à surface de cuisson des éléments serpentins et à surface de cuisson radiante

Instructions de sécurité 2–6

Mode d'emploi
Autonettoyage 22, 23
Caractéristiques cuisson et rôtissage minutés 17
Caractéristique sabbat 19, 20
Caractéristiques spéciales 18
Contrôles 10, 11
Éléments de surface 7, 8
Réglage du thermostat— Faites-le vous-même 21
Four 12–14
Horloge, minuterie et Prise confort 15, 16
Temperature Conversions 11
Ustensiles 9

Entretien et nettoyage 24–30

Instructions d'installation 31–34

Dépannage 35–39

Accessoires 40

Service à la clientèle
Garantie 43
Service à la clientèle 44

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _______________

N° de série _______________

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le tiroir de rangement, sur le cadre du four.

183D6379P031 49-88026 12-05 JR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité et pour minimiser les risques d'incendie ou d'explosion, de décharge électrique, de dommages matériels ou corporels, ou même d'accidents mortels, les utilisateurs doivent se conformer aux instructions présentées dans ce manuel.



⚠ AVERTISSEMENT DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer ainsi des blessures.



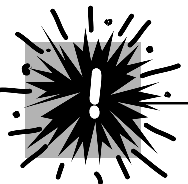
Pour éviter que votre cuisinière ne bascule accidentellement, fixez-la au mur et au sol à l'aide du dispositif antibasculement fourni.

Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à cette application, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.

Faites basculer doucement vers l'avant votre cuisinière. Le mécanisme antibasculement doit s'engager et empêcher la cuisinière de basculer totalement.

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif est de nouveau engagé lorsque vous remettez la cuisinière en place contre le mur. Autrement, la cuisinière risque de basculer et de causer des blessures si vous ou un enfant montez, si vous vous assoyez ou si vous appuyez sur la porte ouverte du four.

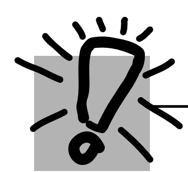
Reportez-vous aux renseignements sur le dispositif antibasculement donnés dans le présent manuel. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.



MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être observées, y compris les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- Ne laissez personne monter sur la porte, le tiroir de rangement ou la surface de cuisson, s'y tenir ou s'y accrocher. Cela pourrait endommager l'appareil ou le faire basculer, causant ainsi de graves blessures.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans un four ou près de la surface de cuisson.
- **ATTENTION :** *Ne rangez pas dans les armoires se trouvant au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret de l'appareil des articles qui présentent un intérêt pour les enfants—ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser gravement.*



CUISEZ BIEN LA VIANDE ET LA VOLAILLE…

Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.



AVERTISSEMENT!
MESURES DE SÉCURITÉ

- Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus de la cuisinière. Les tissus inflammables peuvent prendre feu s'ils entrent en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds et peuvent causer de graves brûlures.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- Pour votre sécurité, n'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les commandes. Étouffez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.

  Éteignez les feux de graisse à l'extérieur du poêlon avec du bicarbonate de soude ou, si possible, un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.

  Pour éteindre les flammes dans le four, fermez complètement la porte du four et éteignez le four ou utilisez un extincteur tout usage à poudre chimique ou à mousse.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse.

  Les surfaces pouvant devenir chaudes comprennent la surface de cuisson, les zones en face de la surface de cuisson, l'évent du four, les surfaces situées près de l'évent, les fentes situées autour de la porte du four et les garnitures de métal au dessus de la porte.

  N'OUBLIEZ PAS : *La surface intérieure du four peut être assez chaude lorsque vous ouvrez la porte.*
- N'utilisez et ne rangez jamais de matériaux combustibles, d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Veillez à ce que la hotte et les filtres à graisse restent propres pour maintenir une bonne ventilation et pour empêcher les feux de graisse.
- Ne bloquez jamais les évents (les ouvertures d'aération) de votre cuisinière. Ils permettent à l'air d'entrer et de sortir, ce qui est nécessaire pour assurer le bon fonctionnement de votre cuisinière, avec une bonne combustion. Les ouvertures d'aération sont situées à l'arrière de la surface de cuisson, en haut et en bas de la porte du four et en bas de votre cuisinière, sous le tiroir de rangement.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière en ouvrant la porte du four. L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappent pourraient brûler les mains, le visage et / ou les yeux.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse.
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Il est pratique de tirer la grille jusqu'à la butée pour soulever des aliments lourds. C'est aussi une précaution contre les brûlures pour éviter de toucher les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- N'utilisez pas votre four pour sécher des journaux. En cas de surchauffe, ils pourraient prendre feu.
- N'utilisez pas le four comme espace de rangement. Les articles rangés dans le four pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine ou aliments dans le four quand il n'est pas en cours d'utilisation.



AUTONETTOYAGE DU FOUR *(sur certains modèles)*

- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans ce manuel de l'utilisateur.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours sur les modèles autonettoyants. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, dans ou alentour de toute partie du four. Le résidu des produits nettoyants pour fours endommagera l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage.
- Avant l'autonettoyage, retirez la lèchefrite, sa grille et tous les ustensiles.
- Assurez-vous d'enlever les produits renversés avant l'autonettoyage.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Sortez les grilles du four avant de commencer le cycle d'autonettoyage, autrement elles risquent de se décolorer.



ÉLÉMENTS DE SURFACE–TOUTS LES MODÈLES

Utilisez des ustensiles de la dimension appropriée—sélectionnez des ustensiles à fond plat, suffisamment grands pour couvrir l'élément chauffant de l'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément de surface à des contacts directs, et pourrait mettre le feu aux vêtements. Une relation correcte entre l'ustensile et l'élément de surface améliore aussi l'efficacité.

- Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance lorsqu'ils sont réglés sur une haute température. Les aliments renversés peuvent fumer et la graisse peut s'enflammer.
- Seuls certains types de verre, vitrocéramique, potterie et autres récipients en terre cuite conviennent au service des aliments cuits sur la surface de cuisson; les autres peuvent se briser à cause du changement soudain de température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Arrêtez toujours les éléments de surface avant de retirer les ustensiles.
- Ne flambez pas les aliments sur la surface de cuisson. Si vous le faites sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.
- Surveillez attentivement les aliments lorsque vous les faites frire à un réglage élevé ou moyen.
- Lorsque vous désirez frire des aliments, assurez-vous qu'ils sont aussi secs que possible. Le givre sur les aliments surgelés ou l'humidité des aliments frais peuvent faire bouillonner le gras et le faire déborder sur les côtés du récipient.
- Utilisez peu de graisse pour une friture efficace à la poêle ou en friteuse. Si le récipient contient trop de graisse, il peut en résulter des débordements lors de l'ajout des aliments.
- Si vous utilisez plus d'un type d'huile ou de graisse pour la friture, remuez-les bien ensemble avant de les faire chauffer ou pendant qu'ils fondent lentement.
- Faites toujours chauffer les matières grasses à feu doux, et surveillez-les constamment.
- Utilisez un thermomètre de cuisson pour la grande friture lorsque cela est possible, afin d'empêcher que l'huile ne fume.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ LES INSTRUCTIONS QUI SUIVENT AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



⚠AVERTISSEMENT!

ÉLÉMENTS RADIANTS DE SURFACE *(sur certains modèles)*

Soyez prudent lorsque vous touchez la surface de cuisson. La surface en verre garde la chaleur après l'arrêt des commandes.

- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. La surface de cuisson en verre peut être rayée par des objets tels que les instruments aiguisés, les bagues et autres bijoux et les rivets des vêtements.
- Les rayures importantes ou les coups portés aux portes ou surfaces de cuisson en verre peuvent entraîner la brisure du verre ou son éclat en mille morceaux.
- N'utilisez pas les éléments radiants de surface si le verre est brisé. Des débordements ou du liquide de nettoyage peuvent pénétrer dans une surface de cuisson brisée et créer un risque de décharge électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié si le verre de la surface de cuisson est brisé.
- N'utilisez jamais la surface de cuisson en verre comme planche à découper.
- Ne posez ni ne rangez des objets susceptibles de fondre ou de prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même quand elle n'est pas en cours d'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous posez des cuillères ou d'autres ustensiles servant à mélanger sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ces ustensiles pourraient devenir chauds et causer des brûlures.
- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un tissu mouillé pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent créer des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

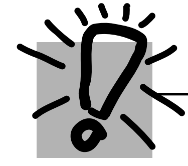
  REMARQUE : *Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer toutes les zones des éléments de surface, jusqu'à ce qu'ils aient refroidi et que le voyant se soit éteint.* ***Cette recommandation ne s'applique pas aux éclaboussures de sucre.*** *Veuillez vous reporter à la section Nettoyage de la surface de cuisson en verre.*
- Lorsque la surface de cuisson est froide, servez-vous uniquement la crème de nettoyage recommandée pour nettoyer la surface de cuisson.
- Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème de nettoyage à la surface en verre quand elle est chaude.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon sec ou un papier essuie-tout pour enlever tous les résidus de crème nettoyante.
- Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements qui se trouvent sur les étiquettes de crème nettoyante.
- Ne soulevez jamais la surface de cuisson. Si vous soulevez la surface de cuisson, vous risquez d'occasionner des dommages et un mauvais fonctionnement de votre cuisinière.



⚠AVERTISSEMENT!

ÉLÉMENTS SERPENTINS DE SURFACE *(sur certains modèles)*

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez la surface de cuisson. Si vous utilisez une éponge mouillé pour enlever les éclaboussures sur un élément de surface chaud, faites attention à éviter les brûlures provoquées par la vapeur.
- Pour éviter toute possibilité de brûlure ou de secousse électrique, assurez-vous toujours que les contrôles de tous les éléments de surface soient en position ***OFF (ARRÊT)*** et que tous les serpentins soient froids avant d'essayer d'enlever un élément.
- Ne trempez jamais ou ne mouillez jamais les éléments de surface amovibles. Ne les mettez jamais dans une machine à laver la vaisselle.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté et l'ouverture de l'évent ne soient pas couvertes et soient bien placées. Leur absence pendant la cuisson peut endommager les pièces de votre cuisinière et son câblage.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté ou toute surface du four, sauf comme l'indique ce manuel. Une mauvaise utilisation du papier d'aluminium peut occasionner des secousses, un danger d'incendie et des dommages à votre cuisinière.

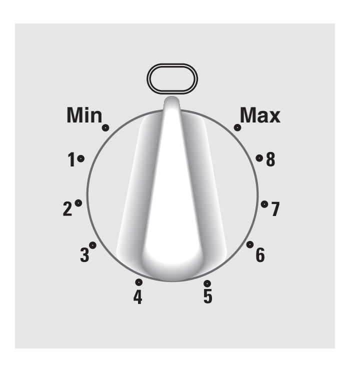


LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSEILS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation des éléments de surface.

Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

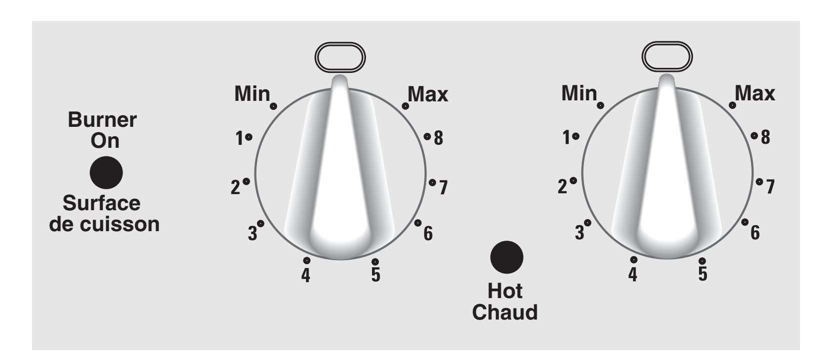


Veillez à mettre la commande à la position OFF (ARRÊT) quand vous avez fini de cuisiner.

Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Aux positions ***OFF (ARRÊT)*** et ***HI (MAX.)***, la commande se met en place avec un ***déclic***. Vous entendrez peut-être de légers ***déclics*** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.



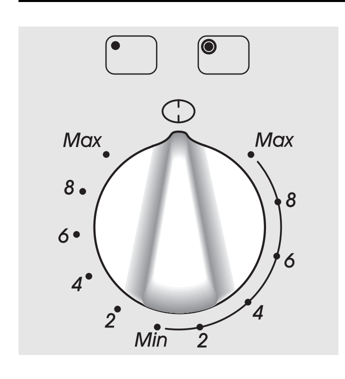
Voyants lumineux

(sur les modèles à verre radiant uniquement)

Le voyant lumineux ***Hot/Chaud*** s'allume quand un élément radiant est en fonctionnement, et demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour que vous puissiez la toucher.

Le voyant lumineux ***Burner On/Surface de cuisson*** s'allume quand un élément de surface est en fonctionnement.

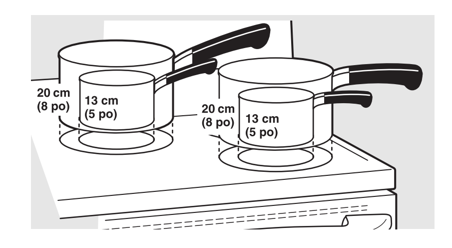
REMARQUE : *Le voyant* ***Hot/Chaud*** *peut s'allumer entre les réglages de contrôle de surface* ***Min*** *et* ***OFF*** *(arrêt), alors qu'il n'y a pas de courant qui va aux éléments de surface.*



Bouton de commande d'élément de surface double

(sur certains modèles à verre radiant uniquement)

Les éléments de surface de cuisson qui se trouvent à l'arrière-gauche et à l'avant-droite ont 2 tailles de cuisson (13 cm / 5 po et 20 cm / 8 po), ce qui vous permet de choisir la taille de cuisson correspondant à la taille de l'ustensile que vous utilisez.



Pour utiliser le petit élément de surface, mettez la bouton de commande à la position de petit brûleur.

Pour utiliser le grand élément de surface, mettez la bouton de commande à la position de grand brûleur.

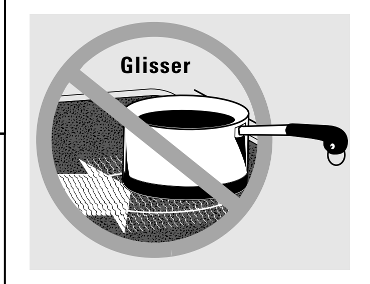
Utilisation des éléments radiants de surface. *(sur certains modèles)*



Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.



Mettez toujours l'ustensile au centre de l'élément de surface dont vous vous servez.



À propos des éléments radiants de surface…

La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.

REMARQUE : *Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est provoquée par l'échauffement des nouvelles pièces et des matériaux isolants, et disparaît rapidement.*

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide.

Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que la cuisson continue. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les commandes ou sur la surface de cuisson car vous pourriez rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais jusqu'à un certain point.

- *Les tâches d'eau (dépôts minéraux) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.*
- *L'utilisation d'un produit nettoyant pour fenêtres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fait disparaître cette décoloration.*
- *Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils sont susceptibles de l'endommager.*
- *N'utilisez jamais la surface comme planche à découper.*

Limiteur de température

Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

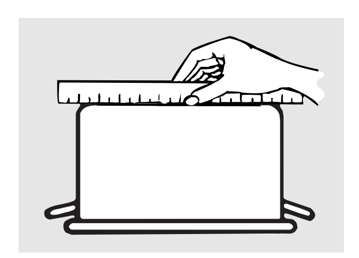
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

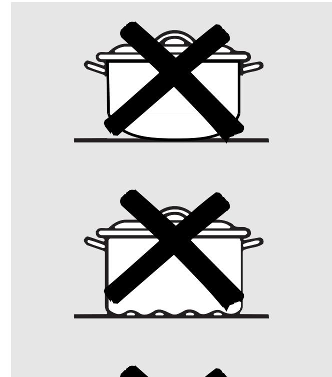
- *le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.*
- *le fond du récipient n'est pas plat.*
- *le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.*
- *il n'y pas de récipient sur l'élément.*

Choix de la catégorie d'ustensile de cuisine.

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson en verre.



Verifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.



Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium prennent quelquefois l'apparence de rayures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. À cause de son point de fusion bas, l'aluminium léger n'est pas recommandé.

Fond en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures. Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail vitrifié. Il est recommandé de faire très attention si le récipient en fonte n'est pas complètement recouvert d'émail vitrifié, parce qu'il est susceptible de rayer la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Conseils pour les mises en conserve

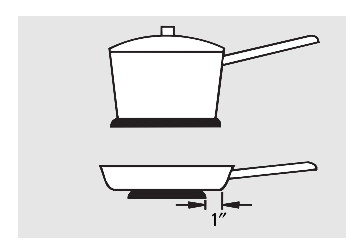
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson à élément serpentin.



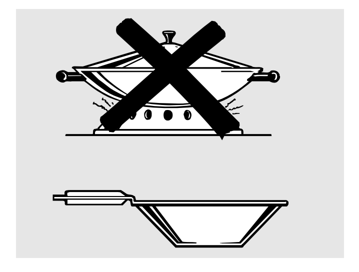
Pas plus d'un pouce.

Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd. Les ustensiles de cuisine en aluminium sont meilleurs conducteurs de la chaleur et cuisent plus rapidement que ceux en un autre métal. Les ustensiles de cuisine en fonte et en fonte enduite sont lents à absorber la chaleur, mais cuisent généralement uniformément à une température basse ou moyenne.

Les casseroles en acier peuvent cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus d'un pouce.



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Utilisation d'un wok

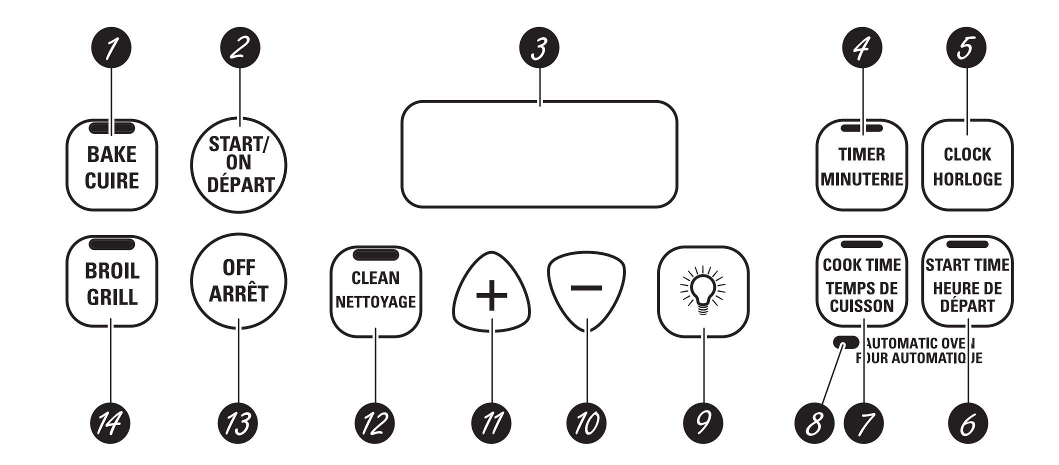
Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

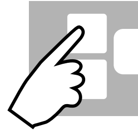
N'utilisez jamais un wok muni d'anneaux de soutien. L'utilisation d'un wok de cette catégorie, avec ou sans leurs anneaux de soutien, peut être dangereuse.

Si vous placez la bague de soutien du wok sur l'unité de surface, vous provoquez une accumulation de chaleur qui endommage la surface de cuisson en porcelaine. N'essayez jamais d'utiliser des woks de cette catégorie sans leurs anneaux. Vous pouvez subir des blessures graves si le wok bascule.

Utilisation des commandes du four. *(sur certains modèles)*

Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.





Commandes du four, horloge, minuterie et réglages

1 *Touche BAKE (CUIRE)*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.

Voyant lumineux CUIRE
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.



Touche START/ON (DÉPART)
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.



Afficheur
Indique l'heure, la température du four, si le four est en mode de cuisson, gril ou autonettoyage, et la durée réglée pour la minuterie ou le fonctionnement automatique du four. L'afficheur indique ***PRE*** pendant le préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait un bip et l'afficheur indique la température du four.

Si « F- », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur.

Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.

L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant. Réglez l'horloge.

Si le code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. La poignée du verrou peut s'être déplacée, même légèrement, à partir de sa position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible à droite.

Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT)*. Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.*



Touche TIMER (MINUTERIE)
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie. Puis appuyez les touches **+** et **–** pour ajuster le temps.

Voyant lumineux TIMER (MINUTERIE)
Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer l'heure choisie à ce moment là. Reste allumé quand la minuterie fonctionne. Se remet à clignoter quand l'heure est passée, jusqu'à ce que le réglage soit remis à zéro.



Touche CLOCK (HORLOGE)
Pour régler l'horloge, appuyez deux fois sur cette touche, puis appuyez les touches **+** et **-**. La bonne heure clignote dans l'afficheur quand le four est allumé pour la première fois.



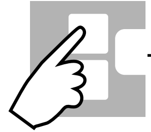
Touche START TIME (HEURE DE DÉPART) *(sur certains modèles)*
Utilisez avec les touches ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** ou ***CLEAN (NETTOYAGE)*** pour la mise en marche et l'arrêt automatiques aux heures que vous sélectionnez.

Voyant lumineux START TIME (HEURE DE DÉBUT)
Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer l'heure de mise en marche différée choisie à ce moment là. Reste allumé quand la fonction a été activée.

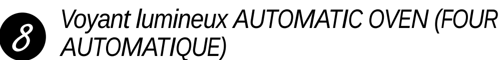


Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) (sur certains modèles)
Appuyez sur cette touche et sur les touches **+** ou **–** pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.

Voyant lumineux COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)
Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer le temps choisi à ce moment là. Reste allumé quand la fonction a été activée. Se remet à clignoter quand le temps est passé, jusqu'à ce que le réglage soit remis à zéro.



Commandes du four, horloge, minuterie et réglages



8 *Voyant lumineux AUTOMATIC OVEN (FOUR AUTOMATIQUE)*

Ce voyant s'allume chaque fois que le four a été programmé à l'aide des fonctions ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** ou ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.

9 *Touche LUMIÈRE DE FOUR ou* ☼

Appuyez sur cette touche pour allumer et éteindre la lumière du four.





10 *Touche –*

Des tapotements sur cette touche diminuent l'heure ou la température par petites quantités. Appuyez sur la touche et tenez-la appuyée pour diminuer l'heure ou la température par grandes quantités.

11 *Touche +*

Des tapotements sur cette touche augmentent l'heure ou la température par petites quantités. Appuyez sur la touche et tenez-la appuyée pour augmenter l'heure ou la température par grandes quantités.

12 *Touche CLEAN (NETTOYAGE) (sur certains modèles)*

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*

Voyant lumineux CLEAN (NETTOYAGE)

Clignote en mode d'édition – vous pouvez changer la durée du cycle d'autonettoyage à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode d'autonettoyage. À la fin du cycle d'autonettoyage, le voyant s'éteint. Déverrouillez la porte.

13 *Touche OFF (ARRÊT)*

Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUS*** les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.



14 *Touche BROIL (GRILL)*

Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de gril.

Voyant lumineux BROIL (GRILL)

Clignote en mode d'édition – vous pouvez passer de ***HI BROIL (GRILLADE MAX.)*** à ***LO BROIL (GRILLADE MIN.)*** à ce moment là. Reste allumé quand le four est en mode grillade.

Voyants lumineux (sur certains modèles)

Le mode ***EDIT (ÉDITION)*** dure plusieurs secondes après que vous ayez appuyé sur la dernière touche. ***START TIME (HEURE DE DÉBUT)*** et ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** sont les seules touches éclairées si vous choisissez l'une de ces options. (Par exemple, vous choisissez ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** avec ***BAKE (CUISSON)*** – la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** demeure éclairée jusqu'à ce que l'horloge atteigne l'heure programmée. Elle s'éteint alors et la touche ***BAKE (CUIRE)*** s'allume).

Conversions de température

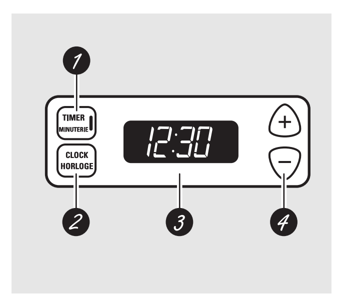
Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Panne d'électricité

Si l'heure clignote dans l'afficheur, vous avez subi une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur la touche **+** ou **–**. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Utilisation du four.



L'apparence peut varier.

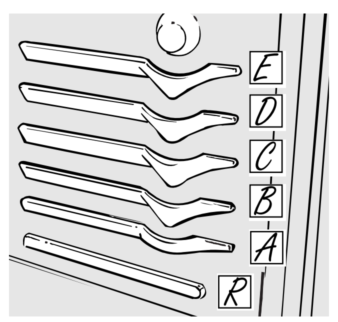
Horloge et minuterie de cuisine *(sur certains modèles)*

1 *Touche TIMER (MINUTERIE)*
Appuyez sur cette touche pour choisir la minuterie.

2 *Touche CLOCK (HORLOGE)*
Appuyez sur cette touche pour régler l'horloge.

3 *Afficheur*
Montre la bonne heure et l'heure choisie pour la minuterie, la durée de cuisson et l'heure de mise en marche.

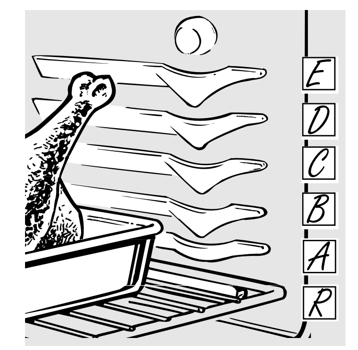
4 *Touches SET +/- (réglage +/-)*
Ces touches vous permettent de régler l'horloge et la minuterie.



Bouton de température du four *(sur certains modèles)*

Tournez ce bouton au réglage désiré.

- Le voyant de cycle de four s'allume jusqu'à ce que le four atteigne la température choisie, puis s'éteint et s'allume en même temps que les éléments du four pendant la cuisson.



Le four a 5 positions de grilles.

Il a aussi une position spéciale basse de grille (R) pour les très grands articles, comme une grosse dinde.

Avant de commencer…

Pour éviter les brûlures, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports (de A à E), empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

NOTE : La grille n'est pas conçue pour sortir en glissant quand elle est en position spéciale basse de grille (R).

E
D
C
B
A
R

TLe four a une position spéciale basse de grille tout en bas du four. Utilisez-la quand vous avez besoin d'espace supplémentaire de cuisson, par exemple quand vous cuisinez une grosse dinde. La grille n'est pas conçue pour sortir en glissant quand elle est en position spéciale basse de grille (R).

Comment régler le four pour la cuisson ou le gril

(pour les modèles sans bouton de température du four)

1 Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***

2 Appuyez sur les touches **+** ou **–** jusqu'à ce que la bonne température apparaisse.

3 Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Le four se met en place automatiquement. L'afficheur indique ***PRE (préchauffage)*** pendant la période de préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait entendre plusieurs fois un Bip et l'afficheur indique la température du four.

*Pour changer la température du four pendant le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **BAKE (CUIRE)** et sur les touches **+** ou **–** pour obtenir la nouvelle température.*

4 Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire

5 Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** lorsque la cuisson est terminée et puis retirez les aliments du four.

Aliment	Position de la grille
Tartes surgelées (sur une plaque à gâteau)	C
Gâteau des anges, Gâteau de Bundt ou quatre-quarts	B
Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	B or C
Plats mijotés	B or C
Dinde sur grille décalée	R or A
Rôtissage	R, A or B

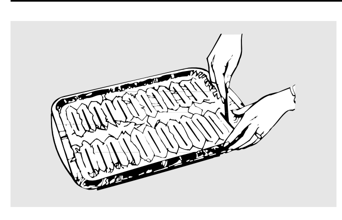
Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette l'indique. Pour préchauffer, réglez le four à la bonne température. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Pour les fours sans voyant lumineux ou signal sonore de préchauffage, préchauffez pendant 10 minutes.

L'afficheur indique ***PRE (préchauffage)*** *pendant la période de préchauffage. Quand le four atteint la température choisie, le réglage du four fait entendre plusieurs fois un Bip et l'afficheur indique la température du four.*

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous devez utiliser deux grilles, disposez les ustensiles ménagers de manière à ce qu'ils ne soient pas directement les uns sur les autres et laissez un espace vide d'environ 1½ po. de l'ustensile ménager à l'avant de la grille.



Faites des fentes dans le papier d'aluminium semblables à celles de la grille.

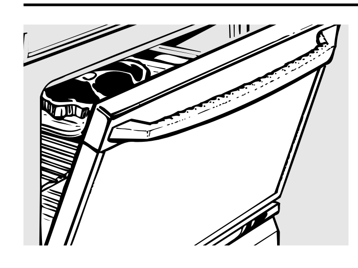
Papier d'aluminium

Ne mettez jamais de papier d'aluminium sur la sole du four.

Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour tapisser le fond de la lèchefrite et la grille du gril. Cependant, vous devez bien tendre le papier sur la grille et y faire des fentes semblables à celles de la grille.

Vous pouvez mettre une feuille de papier d'aluminium sur une grille située plusieurs centimètres sous les aliments pour attraper les renversements.

Ne recouvrez jamais entièrement une grille de papier d'aluminium. Cela empêcherait la circulation de la chaleur et les résultats de la cuisson seraient médiocres.



Laissez la porte du four ouverte à la butée pour le gril. La porte reste ouverte d'elle-même mais la température correcte est maintenue dans le four.

Comment régler le four pour utiliser le gril

(pour les modèles sans bouton de température du four)

1. Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
2. Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au gril.*

Si votre cuisinière est connectée sous 208 volts, vous pouvez obtenir des biftecks saignants en préchauffant le gril et en mettant la grille du four un niveau plus haut.

Utilisez le réglage ***LO Broil (gril MIN.)*** pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.

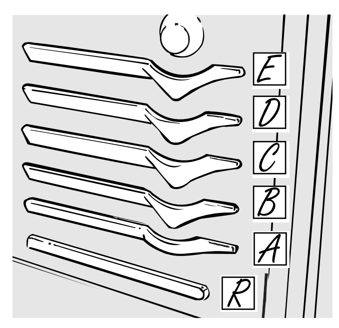
3. Appuyez une fois sur la touche ***BROIL (GRILL)*** pour une température de gril ***ÉLEVÉE***.

   Pour passer à une température de gril plus ***BASSE***, appuyez sur la touche ***BROIL*** une deuxième fois.
4. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
5. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.

Utilisation du four.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au gril. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est celle du réfrigérateur.

† *D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires survivront peut-être ». (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rév. juin 1985.)*



La four a 5 positions de grille

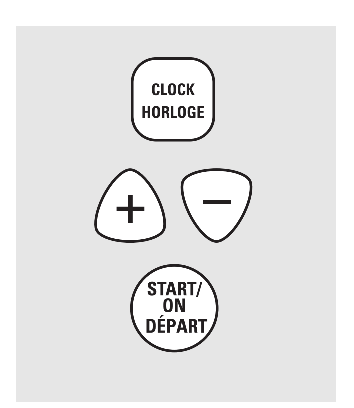
Guide de cuisson au gril

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C C	10 15	7–10 .11	Espacer régulièrement.
Biftecks Saignant † À point Bien cuit Saignant † À point Bien cuit	 1, 9 à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 454 à 680 g (1 à 1½ lb) 3,8 cm (1½ po) d'épaisseur 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb)	 E D D C C D	 6 8 10 10 15 20	 4 6 7–10 8 10–12 20	 Les biftecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficile à cuire saignants Faire des fentes dans le gras.
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de l a longueur Poitrine	B B	25 25	25 15	Brossez chaque côté avec du beurre fondu. Faire griller la peau en dessous d'abord.
Produit de boulangerie Pain (rôties) Muffin	 2 à 4 tranches 2 (partagés)	 D E	 3 3-4	 1	 Espacez également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
Queues de homards	2–4	B	18–20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au gril, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Saumon Steaks Filets	 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur) 2 (0,6 à 1,25 cm / ½ a ¾ po d'épaisseur)	 D D	 10 10	 5	 Tourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C C	6 8	6 8	
Côtes de porc Bien cuit	2 (1,25 cm / ½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau À point Bien cuit À point Bien cuit	 2 (2,5 cm / 1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz) 2 (3,8 cm / 1½ po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	 D D D D	 7 10 9 14	 4 9 6 10	 Faire des fentes dans le gras.

**Voir l'illustration pour trouver la position des grilles.*

Utilisation de l’horloge, de la minuterie de cuisine, et de la prise confort. *(sur certains modèles)*

Tous les modèles n’ont pas toutes ces caractéristiques.



Make sure the clock is set to the correct time of day.

Pour régler l’horloge

L’horloge doit être réglée à l’heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L’heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d’autonettoyage.

1. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** deux fois.
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–**.

Si vous n’appuyez pas sur les touches **+** ou **–** une minute après avoir appuyé sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***, l’afficheur retourne à son réglage original. Si cela se produit, appuyez deux fois sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** et inscrivez à nouveau la bonne heure.

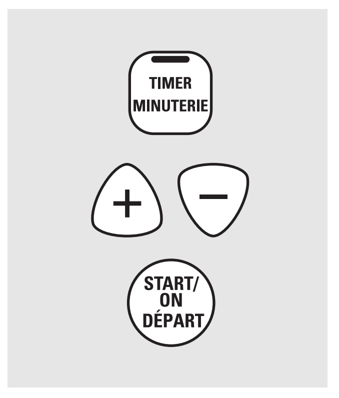
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** jusqu’à ce que la bonne heure apparaisse sur l’afficheur. Cette action inscrit l’heure et commence l’horloge.

*Pour vérifier la bonne heure quand l’afficheur indique d’autres informations, appuyez simplement sur la touche **CLOCK (HORLOGE)**. La bonne heure apparaît jusqu’à ce que vous appuyez sur une autre touche.*

Pour éteindre l’affichage de l’heure

Si vous avez plusieurs horloges dans votre cuisine, vous pouvez vouloir éteindre l’affichage de l’heure sur votre cuisinière.

1. Appuyez une fois sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour éteindre l’affichage de l’heure. Vous ne pouvez pas le voir, mais l’horloge continue à conserver la bonne heure.
2. Appuyez encore sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour rappeler l’affichage de l’heure.



La minuterie est une minuterie de temps uniquement.

*La touche **OFF (ARRÊT)** n’affecte pas la minuterie.*

Pour régler la minuterie

La minuterie ne contrôle pas le fonctionnement du four. La durée maximum de réglage de la minuterie est de 9 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE).***
2. Appuyez sur les touches **+** ou **–** jusqu’à ce que le temps désiré apparaisse sur l’écran. La durée maximum que vous pouvez inscrire en minutes est 59. Vous devez convertir toute durée supérieure à 59 minutes en heures et minutes.

*lEn cas d’erreur, appuyez à nouveau sur la touche **TIMER (MINUTERIE)** et recommencez.*

3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***. La minuterie se met en marche, bien que l’indication sur l’afficheur ne change que lorsqu’une minute a passé.
4. Quand la minuterie atteint ***:00***, la commande émet un signal sonore trois fois, suivi d’un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu’à ce que vous appuyiez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***.

Utilisation de l'horloge, de la minuterie de cuisine, et de la prise confort. *(sur certains modèles)*

Tous les modèles n'ont pas toutes ces caractéristiques.

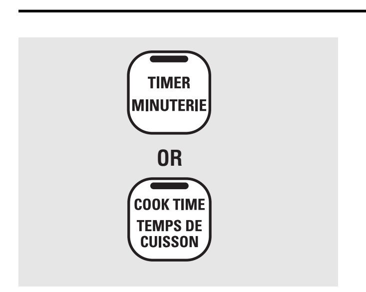
Pour régler la minuterie de nouveau

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***, puis en appuyant sur les touches **+** ou **–** que vous voulez voir apparaître à l'afficheur.

Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur (l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur), revenez à la durée restante en appuyant sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***, puis en appuyant sur les touches **+** ou **–** pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***.



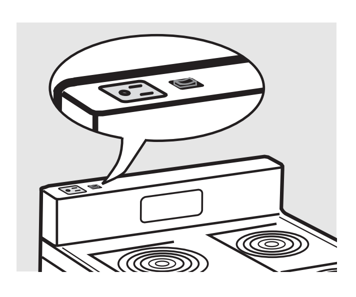
Signal sonore de fin de cycle *(sur certains modèles)*

Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche de la fonction que vous utilisez.

Panne de courant

Si l'heure clignote dans l'écran, vous avez eu une panne de courant. Réglez à nouveau l'horloge.

Pour remettre l'horloge à l'heure, appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** deux fois. Inscrivez la bonne heure en appuyant sur les touches **+** ou **–**. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.



Prise confort *(sur certains modèles)*

Vous pouvez utiliser la prise confort de 120V située en haut du dosseret de protection pour brancher de petits appareils électroménagers.

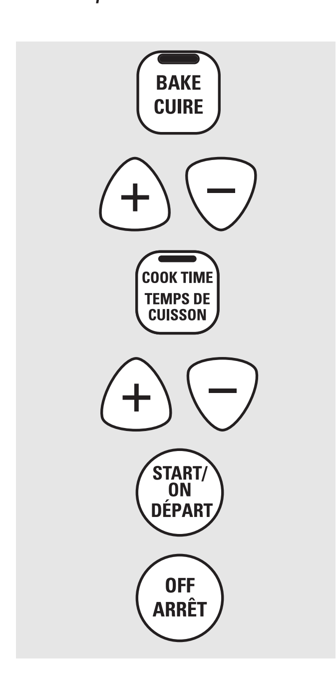
Quand vous utilisez cette prise, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se trouve pas à proximité ou sur une unité de surface. Vous endommagerez le cordon d'alimentation en allumant l'unité de surface.

Pour remettre en marche le disjoncteur, appuyez sur le commutateur situé près de la prise en haut du dosseret de protection.

Utilisation des caractéristiques de cuisson et de rôtissage minutés. *(sur certains modèles)*

Ne verrouillez pas la porte du four pendant la cuisson minutée. Le verrou est utilisé uniquement pour l'autonettoyage.

REMARQUE : *Les aliments qui se gâtent facilement—tels que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, les volailles et le porc—ne devraient pas rester dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante contribue à multiplier les bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur provenant de l'ampoule accélérerait la multiplication des bactéries dangereuses.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

1 Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***.

2 Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la température du four souhaitée.

3 Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.

REMARQUE : *Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.*

4 Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la durée de cuisson souhaitée.

Le temps de cuisson que vous avez inscrit apparaîtra (si vous choisissez d'abord le temps de cuisson, puis ajustez la température de cuisson, c'est la température du four qui apparaît plutôt).

5 Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

L'afficheur indique la température du four que vous avez choisie ou la minuterie de temps de cuisson (l'afficheur commence par indiquer ***PRE*** (préchauffage) s'il indique la température du four).

Le four continue à cuire pendant la durée programmée, puis d'arrête automatiquement.

6 Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire.

Enlevez la nourriture du four. Attention, bien que le four s'arrête automatiquement, les aliments continuent à cuire après l'arrêt des réglages.

BAKE CUIRE
+ –
COOK TIME TEMPS DE CUISSON
+ –
START TIME HEURE DE DÉPART
+ –
START/ON DÉPART
OFF ARRÊT

Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglez, restera allumé pour la durée spécifiée, puis s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

1 Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***.

2 Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la température du four souhaitée.

3 Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.

4 Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la durée de cuisson souhaitée.

5 Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.

6 Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

7 Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

REMARQUE : *Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche* ***START/ON (DÉPART)***.

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les heures que vous avez réglées, appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)*** pour vérifier l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, ou sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** pour vérifier la durée de cuisson réglée.

Quand le four se met en marche à l'heure que vous avez choisie, l'afficheur indique ***PRE (préchauffage)*** jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte. La température du four apparaît alors.

À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement et la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

8 Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire.

Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

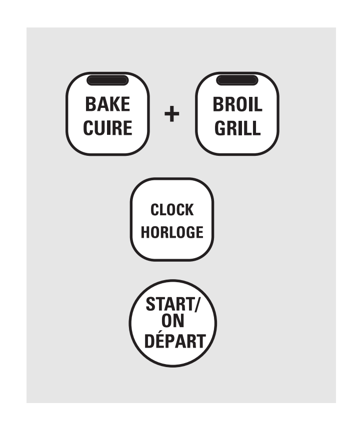
Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaiterez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer.

Les modes des caractéristiques spéciales peuvent seulement être activés quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées.

*Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche **START/ON** (**DÉPART**). Les caractéristiques spéciales resteront en mémoire après une panne de courant.*

***NOTE :** La caractéristique Sabbat et la caractéristique Ajustement du thermostat sont également des caractéristiques spéciales, mais elles sont traitées séparément dans les sections suivantes.*



Arrêt automatique après 12 heures

Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril.

Si vous voulez ***ARRÊTER*** cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRILL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***

2. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***. L'afficheur indique ***ON (MARCHE)*** (arrêt de 12 heures). Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** plusieurs fois, jusqu'à ce que l'afficheur indique ***OFF (ARRÊT)*** (pas d'arrêt automatique).

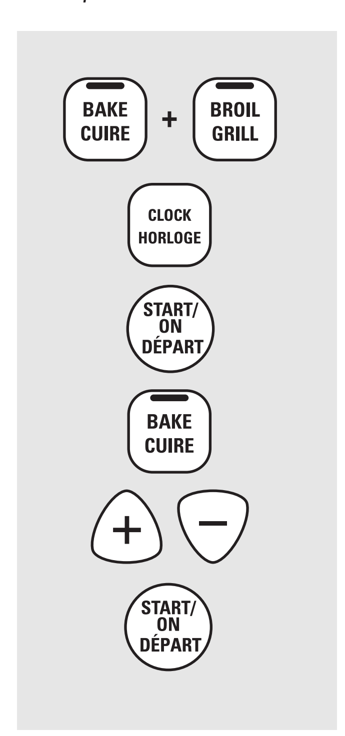
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** pour désactiver l'arrêt automatique et laissez cette commande réglée dans ce mode de caractéristiques spéciales.

Utilisation de la caractéristique sabbat. *(sur certains modèles)*

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)

La caractéristique sabbat peut seulement être utilisée pour la cuisson courante et le rôtissage. Elle ne peut pas être utilisée pour la cuisson au gril, la cuisson différée ou l'autonettoyage.

REMARQUE : *La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) quand la porte est ouverte, et elle s'éteint quand la porte est fermée. L'ampoule peut être retirée. Voyez la section sur le remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles munis d'un interrupteur sur le tableau de commande, la lampe du four peut-être allumée et laissée allumée.*



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃ ⊂ , le four est en mode de cuisson/ rôtissage.

Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

NOTE : *Pour comprendre le fonctionnement du réglage du four, pratiquez en faisant cuire normalement (non Sabbat) avant d'entrer en mode Sabbat.*

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

1. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRILL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***

2. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** jusqu'à ce que ***SAb (Sabbat)*** apparaisse à l'afficheur.

3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** et ⊃ s'affiche.

4. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Aucun signal sonore n'est émis.

5. La température de départ préréglée sera automatiquement 350°F. Tapotez sur les touches **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°F. Vous pouvez choisir une température de 170°F à 550°F. Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra.

6. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

7. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃ ⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 4.

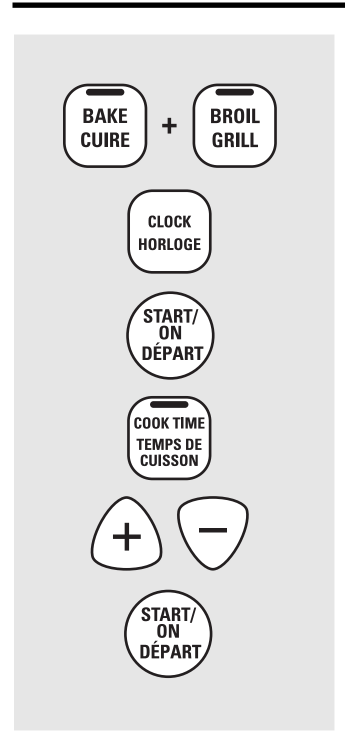
Pour régler la température du four, appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et tapotez sur les touches **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°F. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

REMARQUE : *Les touches* ***CLEAR/OFF*** *et* ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)*** *sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.*

Pour sortir du mode Sabbat, consultez la page suivante.

Utilisation de la caractéristique sabbat. *(sur certains modèles)*

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃ ⊂ , le four est en mode de cuisson/ rôtissage.

Comment régler la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique pour la cuisson/le rôtissage minutés

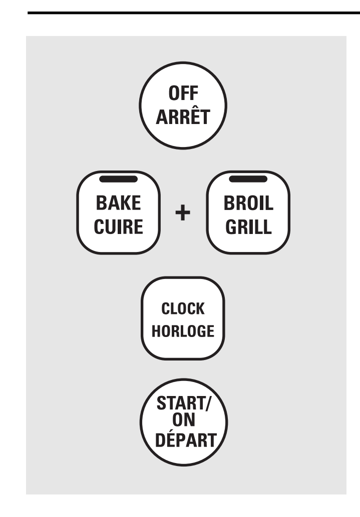
NOTE : *Pour comprendre le fonctionnement du réglage du four, pratiquez en utilisant le mode mise en marche immédiate et arrêt automatique (non Sabbat) avant d'entrer en mode Sabbat.*

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

1. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRILL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** jusqu'à ce que ***SAb (Sabbat)*** apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** et ⊃ s'affiche.
4. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.
5. Appuyez sur les touches **+** ou **–** pour régler la durée de cuisson souhaitée, entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.
6. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
7. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)***. Aucun signal sonore n'est émis.
8. La température de départ préréglée sera automatiquement 350°. Tapotez sur les touches **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°F. Vous pouvez choisir une température de 170°F à 550°F. Aucun signal ni aucune température n'apparaîtra.
9. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
10. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃ ⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et tapotez sur les touches **+** ou **–** pour augmenter ou diminuer la température par tranches de 25°F. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de ⊃ ⊂ à ⊃, indiquant que le four est ***ARRÊTÉ***, mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.



Comment sortir de la caractéristique sabbat

1. Appuyez sur la touche ***OFF*** (***ARRÊT***).
2. Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ⊃ s'affiche.
3. Appuyez ***simultanément*** sur les ***deux*** touches ***BROIL (GRILL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
4. Tapotez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** jusqu'à ce qu'apparaisse ***ON (MARCHE)*** ou ***OFF (ARRÊT)*** sur l'afficheur. ***ON (MARCHE)*** signifie que le four s'arrêtera automatiquement dans 12 heures. ***OFF (ARRÊT)*** signifie que le four ne s'arrêtera pas automatiquement. Consultez la section *Caractéristiques spéciales* pour comprendre cette caractéristique *d'arrêt automatique après 12 heures*.
5. Appuyez sur ***START/ON (DÉPART)***.

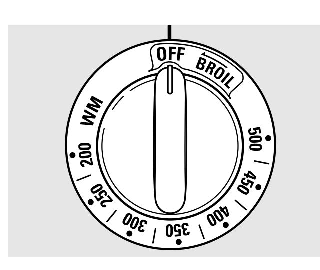
REMARQUE : *S'il se produit une panne de courant pendant que le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.*

Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!

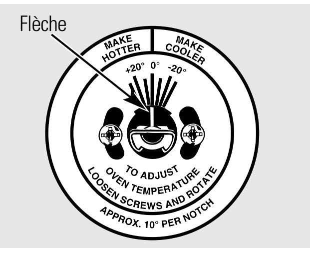
Vous découvrirez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de celui qu'il a remplacé. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous trouvez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les supermarchés pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent accuser une différence allant de 6 à 11 degrés Celsius (20 à 40 degrés Fahrenheit).

***REMARQUE :** Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson courante et de rôtissage; il n'affectera pas les températures du gril, de la cuisson à convection ou de l'autonettoyage. La mémoire conserve ce réglage après une panne de courant.*



Avant du bouton de température du four (son aspect peut varier)



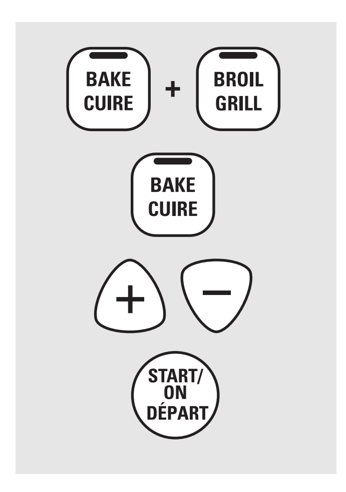
Arrière du bouton de température du four

Pour régler le thermostat sur les modèles avec un bouton de temperature de four

1. Tirez sur le bouton de four afin de le faire sortir de sa tige. Regardez à l'arrière du bouton et notez le réglage actuel ***avant*** de faire tout ajustement.
2. Desserrez les deux vis à l'arrière du bouton.
3. Pour ***augmenter*** la température du four, bougez la flèche vers les mots ***MAKE HOTTER (rendre plus chaud)***.

   Pour ***diminuer*** la température du four, bougez la flèche vers les mots ***MAKE COOLER (rendre plus froid)***.

   Chaque cran change la température de 10°F (5,6°C).
4. Resserrez les vis.
5. Remettez en place le bouton, en faisant correspondre la partie plate du bouton à celle de la tige.



Pour régler le thermostat sur les modèles avec les touches

1. Appuyez simultanément sur les touches ***BROIL (GRILL)*** et ***BAKE*** (***CUIRE)*** pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique ***SF.***
2. Appuyez sur la touche ***BAKE*** (***CUIRE)***. Un nombre à deux chiffres s'affiche.
3. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température du four de (+) 35° (plus chaud) ou (–) 35° (moins chaud). Appuyez sur la touche **+** pour augmenter la température par tranches de 1 degré.

   Appuyez sur la touche **–** pour diminuer la température par tranches de 1 degré.
4. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)*** pour revenir à l'affichage de l'heure. Utilisez votre four de la façon habituelle.

***NOTE :** Ce réglage n'aura pas d'effet sur la température de grillade ou d'autonettoyage. Il sera retenu en mémoire après une panne de courant électrique.*

Le type de margarine que vous utilisez influencera la performance de la cuisson!

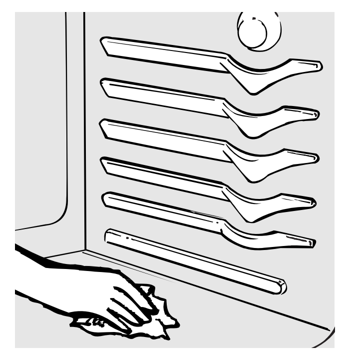
La plupart des recettes de pâtisserie ont été créées en utilisant des produits de haute teneur en matière grasse, tels que le beurre ou la margarine (80% de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, la recette ne donnera pas les mêmes résultats qu'avec un produit de haute teneur en matière grasse.

La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à tartiner à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles.

Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à tartiner à faible teneur en matière grasse contiennent moins de graisse et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Utilisation du four autonettoyant. *(sur certains modèles)*

Ne forcez jamais sur la poignée du verrou. Si vous forcez sur la poignée, vous risquez d'endommager le mécanisme de verrouillage de la porte. Vous devez fermer la porte du four et bien régler tous les contrôle pour permettre au cycle de bien fonctionner.



Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre, ou d'utiliser une hotte de ventilation pendant le premier cycle d'autonettoyage.

Enlevez les grilles, les lèchefrites, les clayettes, tous les ustensiles de cuisine et tout papier d'aluminium du four.

Les grilles du four peuvent s'autonettoyer, mais elles foncent, perdent leur lustre et deviennent difficiles à faire glisser.

La saleté se trouvant sur l'armature frontale de la cuisinière et autour de la partie extérieure du joint de la porte devra être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones à l'eau chaude et avec des tampons de laine d'acier savonneux ou des produits nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez-les soigneusement à l'eau claire et séchez-les.

Ne nettoyez pas le joint. Il est fait en fibre de verre qui ne résiste pas aux produits abrasifs. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou qu'il s'effiloche, remplacez-le.

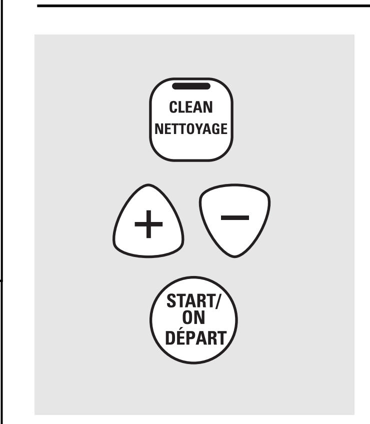
Essuyez tous les renversements importants sur la sole du four.

Assurez-vous que la protection de l'ampoule électrique du four est bien en place et que la lampe du four est éteinte.

AVERTISSEMENT : Vous ne devez jamais nettoyer les grilles et les lèchefrites (sur certains modèles) dans le four autonettoyant.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four ou de protection pour four dans le four autonettoyant ou à proximité du four autonettoyant. Une combinaison de ces produits, plus les températures du cycle d'autonettoyage peuvent endommager le fini vitrifié du four.

IMPORTANT: Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs venant du four de toutes les cuisinières lors du cycle d'autonettoyage; elles peuvent affecter leur santé. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une autre pièce bien aérée.



Comment régler le four pour l'autonettoyage

Suivez les instructions de la section *Avant un cycle de nettoyage*.

1. Verrouillez la porte.

NOTE : Ne forcez jamais sur le verrou. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez pas faire glisser le verrou. Laissez refroidir le four.

2. Appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.

3. Appuyez sur les touches **+** ou **–** jusqu'à ce qu'apparaisse la durée de nettoyage.

La durée de nettoyage est normalement de 4 heures. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four.

4. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

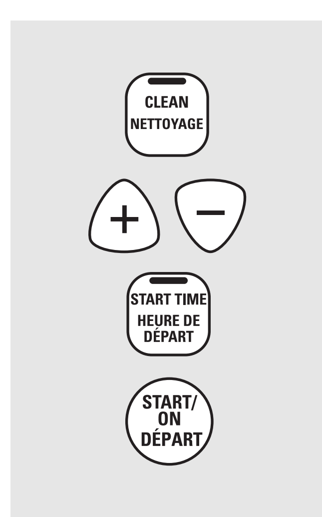
Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement après qu'apparaisse ***CLEAN (NETTOYAGE)*** et le temps restant sur l'afficheur.

Quand le four s'autonettoie, vous pouvez appuyer sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour voir l'heure. Pour revenir au compte à rebours de nettoyage, appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.

Le four s'arrête automatiquement quand le cycle de nettoyage est terminé et 0:00 clignotera sur l'afficheur.

5. Faites glisser le manche du verrou aussi loin que possible vers la gauche pour ouvrir la porte.

Vous devez fermer la porte du four et bien régler tous les contrôle pour permettre au cycle de bien fonctionner.



Comment différer le début de l'autonettoyage

Vous pouvez régler le contrôle du four de manière à différer le début de l'autonettoyage pendant une période spécifique, puis pour l'arrêter automatiquement.

Assure-vous que l'horloge indique la bonne heure.

Suivez les instructions de la section *Avant un cycle de nettoyage*.

1. Verrouillez la porte.

NOTE : Ne forcez jamais sur le verrou. Si le four est trop chaud, vous ne pourrez pas arriver à faire bouger le verrou. Laissez le four refroidir.

2. Appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.

3. À l'aide des touches **+** ou –, inscrivez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.

La durée de nettoyage est préréglée à 4 heures et 20 minutes. Vous pouvez changer la durée de nettoyage entre 3 et 5 heures, selon le degré de saleté de votre four. Si vous désirez une autre durée de nettoyage, appuyez sur la touche + ou – jusqu'à afficher la bonne durée de nettoyage.

4. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.

À l'aide des touches + ou –, inscrivez l'heure à laquelle vous voulez que le cycle de nettoyage commence.

5. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.

Le cycle d'autonettoyage commencera automatiquement à l'heure réglée.

Pendant que le four s'autonettoie, vous pouvez appuyer sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour afficher la bonne heure. Pour retourner au compte à rebours d'autonettoyage, appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***.

Le four s'arrête automatiquement à la fin du cycle d'autonettoyage et 0:00 clignote sur l'écran.

6. Faites glisser la poignée du verrou vers la gauche aussi loin que possible et ouvrez la porte.

Comment arrêter un cycle de nettoyage

Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.

Attendez que le four refroidisse en dessous de la température de verrouillage pour déverrouiller la porte. Vous ne pourrez pas déverrouiller la porte du four immédiatement. Vous devrez attendre que la température du four ait baissé en dessous de celle de verrouillage.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four a refroidi.

S'il reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.

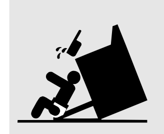
Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle, recommencez.

- Il n'est pas possible de régler le four pour la cuisson ou pour un autre cycle d'autonettoyage avant que le four soit assez froid et que la porte soit déverrouillée.
- Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)*** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du temps, appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.
- Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.

Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Intérieur du four *(modèles qui ne sont pas autonettoyants)*

Avec de bons soins, le fini en émail vitrifié de l'intérieur du four (le haut, le bas, les côtés, l'arrière et l'intérieur de la porte) conservera pendant des années son aspect neuf.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Vous devez normalement utiliser de l'eau savonneuse. Il faut utiliser un nettoyant abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux.



Ne permettez jamais à des débordements d'aliments à forte teneur de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes) de demeurer sur la surface de votre cuisinière. Ils peuvent occasionner une tache mate même après leur nettoyage.

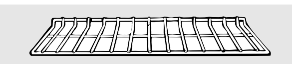
L'ammoniaque ménager peut faciliter votre travail de nettoyage. Mettez 1/2 tasse dans un verre profond ou un contenant en céramique pendant toute la nuit dans le four froid. Les vapeurs d'ammoniaque aident à détacher la graisse et les aliments brûlés.

Le cas échéant, vous pouvez utiliser un produit nettoyant pour four. Suivez les instructions inscrites sur votre emballage.

Ne pulvérisez jamais de nettoyant pour four sur les commutateurs et les contrôles électriques, car cela peut occasionner un court circuit et provoquer des étincelles et un incendie.

Ne permettez pas à une pellicule de nettoyant de s'accumuler sur le senseur thermique – cela peut provoquer un mauvais chauffage du four (le senseur est situé en haut du four). Essuyez soigneusement le senseur après chaque nettoyage de four, en prenant bien soin de ne pas bouger le senseur, car tout changement de position du senseur peut changer la manière dont le four cuit.

Ne pulvérisez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, des armoires ou de surfaces peintes. Le nettoyant peut endommager ces surfaces.

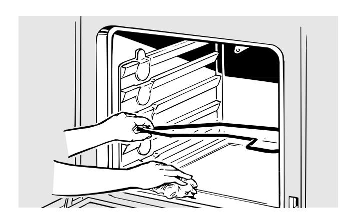


Grilles du four

Nettoyez les grilles du four à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'un tampon de récurage. Après avoir nettoyé, rincez les grilles à l'eau pure et faites-les sécher avec un linge sec.

NOTE : *Enlevez les grilles du four avant de commencer le cycle d'autonettoyage ou elles peuvent changer de couleur.*

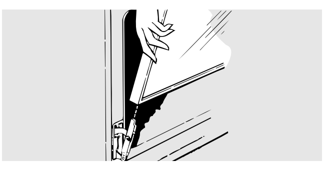
Pour permettre aux grilles de glisser plus facilement, versez un petit montant d'huile végétale sur une serviette en papier et passez cette serviette sur les extrémités des grilles du four.



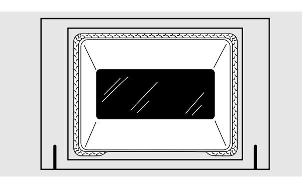
Éléments de chauffage du four

Ne nettoyez jamais l'élément de cuisson ou l'élément de grillade. Toute leur saleté disparaîtra en brûlant quand vous les chaufferez.

Pour nettoyer le bas du four, soulevez doucement l'élément de cuisson. Nettoyez avec de l'eau savonneuse chaude.



Soulevez la porte droit vers le haut et enlevez-la de ses charnières.



Le joint est conçu avec un espace libre en bas pour permettre une bonne circulation de l'air.

Comme la surface intérieure du joint est nettoyée pendant le cycle d'autonettoyage, vous n'avez pas besoin de la nettoyer à la main sur les modèles autonettoyants.

Vous pouvez nettoyer la surface à l'extérieur du joint et le châssis avant avec un tampon savonneux en laine d'acier, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution d'eau vinaigrée. Ne frottez jamais ou ne nettoyez jamais le joint de la porte – il est très peu résistant à l'abrasion.

Si vous notez que le joint est usé, fendu ou endommagé de quelque manière que ce soit, ou qu'il s'est déplacé sur la porte, vous devez le faire remplacer.

Porte de four amovible

Vous pouvez enlever la porte du four pour la nettoyer.

Ne soulevez jamais la porte par sa poignée. Assurez-vous que le four soit complètement froid.

Pour enlever la porte, ouvrez-la jusqu'à sa position d'arrêt spécial. Saisissez fermement de chaque côté et soulevez la porte droit vers le haut, afin de la faire sortir de ses charnières.

Ne mettez jamais vos mains entre la charnière et le châssis de porte du four.

Pour remettre la porte, assurez-vous que les charnières soient en position spéciale d'arrêt. Placez les fentes situées en bas de la porte carrément sur les charnières et abaissez la porte doucement sur les deux charnières.

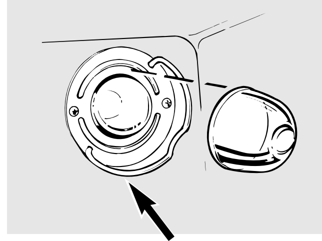
Pour nettoyer l'intérieur de la porte:

- Ne laissez jamais d'eau pénétrer dans un trou ou une fente de la porte.
- Vous devez normalement utiliser de l'eau savonneuse. Il faudra utiliser un nettoyant abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux en laine d'acier.

Ne permettez jamais à des débordements d'aliments à forte teneur de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes) de demeurer sur la surface de votre porte. Ils peuvent occasionner une tache mate même après leur nettoyage.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte:

- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer le haut, les côtés et le devant de la porte de votre four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures d'aération.
- Les projections de marinades, de jus de fruit, de sauce tomate et de produits contenant des acides peuvent occasionner une décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Quand la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de poudre à nettoyer ou d'abrasif puissant sur l'extérieur de la porte.



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule du four *(sur certains modèles)*

ATTENTION : *Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.*

Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever.

Pour enlever la protection :

1. Mettez une main sur la protection pour qu'elle ne tombe pas quand elle sera détachée. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement la bride de la protection. Soulevez la protection.

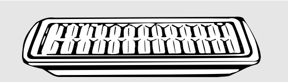
   N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

2. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remettre la protection :

1. Mettez-la dans la rainure du boîtier de l'ampoule. Tirez la bride vers l'avant, jusqu'au centre de la protection, jusqu'à ce qu'elle se mette en place d'un coup sec.
2. Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Après avoir fait une grillade, enlevez le gril-lèchefrite du four.

Grille et lèchefrite

Ne nettoyez pas la lèchefrite ou sa grille dans un four autonettoyant.

Après avoir utilisé le gril, retirez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez avec précaution la graisse de la lèchefrite dans un récipient approprié.

Lavez et rincez la lèchefrite et la grille à l'eau chaude, avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique.

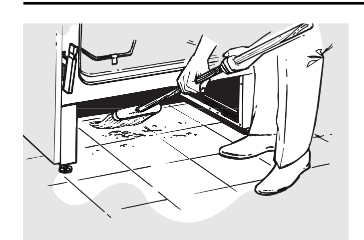
S'il y a des restes de nourriture brûlés, arrosez la grille avec un détergent pendant qu'elle est chaude et couvrez-la avec du papier essuie-tout ou un torchon humides. Faites tremper la lèchefrite pour enlever les aliments brûlés.

Vous pouvez nettoyer le gril-lèchefrite avec un nettoyant commercial pour four. Si la grille est en émail fris, vous pouvez aussi la nettoyer avec du nettoyant pour four.

Elles peuvent aussi être mises au lave-vaisselle.

Ne rangez jamais un gril-lèchefrite sale ou une grille sale dans le four.

⚠ ATTENTION : *Ne nettoyez jamais le gril-lèchefrite ou la grille dans un four autonettoyant.*



Nettoyez sous votre cuisinière.

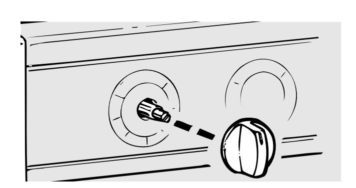
Enlèvement du tiroir de rangement *(sur certains modèles)*

Pour enlever le tiroir de rangement:

1. Tirez complètement le tiroir.
2. Faites basculer l'avant et enlevez le tiroir.

Pour remettre en place le tiroir de rangement:

1. Insérez les rails situés à l'arrière du tiroir en dépassant l'arrêt sur les guides de votre cuisinière.
2. Soulevez le tiroir le cas échéant pour le faire entrer plus facilement.
3. Faites redescendre l'avant du tiroir, puis poussez pour le fermer.



Tirez le bouton droit pour le faire sortir de sa tige.

Panneau de contrôle et boutons

Vous devez essuyer le panneau de contrôle après chaque utilisation du four. Utilisez un linge humide pour nettoyer ou rincer. Pour nettoyer, utilisez une solution d'eau légèrement savonneuse ou un solution de 50/50 de vinaigre et d'eau. Pour rincer, utilisez de l'eau pure. Faites sécher et polissez avec un linge sec.

N'utilisez jamais de nettoyant abrasif, de nettoyant liquide fort, de tampon de récurage en matière plastique ou de nettoyant pour four sur le panneau de contrôle. Ils endommagent la surface.

Les boutons de commande peuvent être enlevés pour faciliter leur nettoyage.

Assurez-vous que les boutons soient en position ***OFF (ARRÊT)*** et retirez-les des tiges pour les nettoyer.

Les boutons se nettoient au lave-vaisselle ou vous pouvez les laver avec de l'eau et du savon. Assurez-vous que l'intérieur des boutons soit sec avant de les replacer.

Replacez les boutons en position ***OFF (ARRÊT)*** pour vous assurer qu'ils soient bien placés.

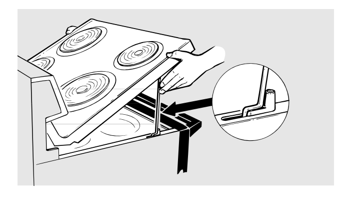
Surface de cuisson en porcelaine vitrifiée *(sur certains modèles)*

La surface de la porcelaine vitrifiée est solide, mais elle peut se casser si on l'utilise mal. Cette surface résiste aux acides. Cependant, il faut enlever tout aliment acide qui se répand sur cette surface (jus de fruits, tomate ou vinaigre).

Si de l'acide se répand sur la surface de cuisson alors qu'elle est chaude, utilisez une serviette en papier sèche ou un linge sec pour l'enlever immédiatement. Quand la surface a refroidi, lavez avec de l'eau et du savon. Rincez bien.

Pour d'autres éclaboussures comme les projections de gras, lavez avec de l'eau et du savon ou des poudres nettoyantes quand la surface a refroidi. Rincez bien. Polissez avec un linge sec.

Surface de cuisson basculante *(sur certains modèles)*



Assurez-vous que toutes les unités de surface soient en position OFF (arrêt) avant de soulever la surface de cuisson.

Certains modèles ont une surface de cuisson que vous pouvez soulever pour nettoyer plus facilement. Vous pouvez soulever toute la surface de cuisson, et le soutenir en position élevée.

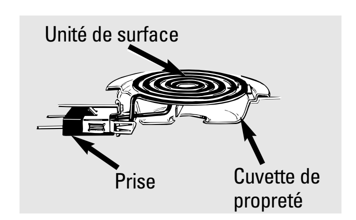
Vous n'avez pas besoin d'enlever les éléments de surface, mais vous pouvez en enlever un pour soulever plus facilement la surface de cuisson. Il y a deux soutiens de côté qui se verrouillent en position quand la surface de cuisson est soulevée.

Après avoir nettoyé sous la surface de cuisson avec de l'eau légèrement savonneuse chaude et un linge propre, abaissez la surface de cuisson. Faites attention de ne pas vous coincer les doigts

Pour abaisser la surface de cuisson, poussez vers l'arrière les tiges et abaissez doucement la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

NOTE : *Ne soulevez jamais la surface de cuisson sur les modèles à surface radiante. En soulevant la surface de cuisson, vous risquez d'endommager votre cuisinière, et d'empêcher son bon fonctionnement.*

Unités de surface *(sur certains modèles)*



Assurez-vous que les contrôles soient en position OFF (arrêt) et que les unités de surface soient froides avant d'essayer de les enlever.

Pour nettoyer les unités de surface, tournez le contrôle à son réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentins brûleront toute la saleté.

Pour enlever une unité de surface :

Pour enlever les cuvettes de propreté afin de les nettoyer, vous devez d'abord enlever les unités de surface.

Soulevez l'unité de surface environ 1 pouce au dessus de la cuvette de propreté et faites-la sortir en tirant.

Ne soulevez jamais l'unité de surface plus d'un pouce. Si vous le faites, il risque de ne pas reposer à plat sur la cuvette de propreté quand vous le rebranchez.

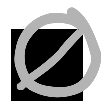
Si vous soulevez souvent l'unité desurface plus d'un pouce au dessus de la cuvette de propreté, vous endommagerez la prise de façon permanente.

Pour remettre en place une unité de surface :

Replacez la cuvette de propreté dans le creux de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette de propreté soit alignée à la prise.

Insérez les contacts de l'unité de surface dans la prise, en les faisant passer par l'ouverture de la cuvette de propreté.

Guidez l'élément de surface en place de manière à ce qu'il soit bien horizontal.



Ne plongez jamais les unités de surface dans des liquides quelconques.

Ne nettoyez jamais les unités de surface dans une laveuse à vaisselle.

Ne pliez jamais les contacts de l'unité de surface.

N'essayez jamais de nettoyer, d'ajuster ou de réparer de quelque manière que ce soit la prise.

Cuvettes de propreté *(si compris)*

Enlevez les unités de surface. Soulevez ensuite les cuvettes de propreté.

Placez-les dans un récipient fermé. Ajoutez 1/4 de tasse d'ammoniaque et laissez tremper plusieurs heures ou toute la nuit. Lavez, rincez bien et séchez.

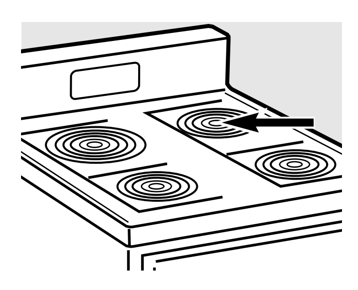
Vous pouvez également laver les cuvettes de sécurité dans une laveuse à vaisselle.

Nettoyez souvent la surface située sous les cuvettes de sécurité. La saleté accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu.

Ne recouvrez pas de papier aluminium les cuvettes de propreté. Si vous utilisez du papier aluminium tellement près de la prise, vous risquez d'occasionner des secousses, un incendie ou des dommages à la cuisinière.

NOTE : *Ne nettoyez jamais les cuvettes de propeté dans le four autonettoyant.*

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Évent du four

Sur les modèles à surface de cuisson en verre, le four est aéré par une ouverture située à l'arrière de la surface de cuisson.

Sur les modèles à surface de cuisson en serpentin, le four est aéré par une ouverture située sous l'élément de surface arrière droit.

Ne recouvrez jamais l'ouverture de papier d'aluminium ou de tout autre matériau.

Surfaces peintes *(sur certains modèles)*

Les côtés de votre cuisinière et les côtés de la garniture de porte sont peints.

Pour nettoyer les surfaces peintes, utilisez un linge humide chaud avec un détergent doux qui convient à ces surfaces. Utilisez un linge propre, humide et chaud pour enlever le savon. Faites sécher avec un linge sec, propre.

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, de nettoyants commerciaux pour four, de poudres à nettoyer ou de tout autre nettoyant abrasif. Ils endommageront la surface.

Surfaces en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Camco près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616

www.electromenagersmoffat.ca

Fenêtre en verre *(sur certains modèles)*

Pour nettoyer la surface de verre extérieure, utilisez un nettoyant pour verre. Rincez et polissez avec un linge sec.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. *(sur certains modèles)*



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

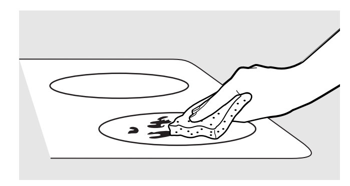
Nettoyage après un usage quotidien normal

Utilisez **SEULEMENT** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

1. Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.
3. Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
5. Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE : *Il est très important de NE PAS faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement.*

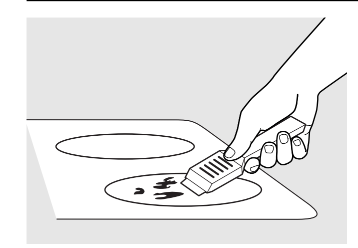


Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

AVERTISSEMENT : *Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.*

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
5. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.



Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Camco.

REMARQUE : *N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.*

Résidus brûlés importants

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
4. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. *(sur certains modèles)*

Marques métalliques et rayures

1. Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipients sur votre surface de cuisson. Ils y laisseraient des marques métalliques.

   Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant et le tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

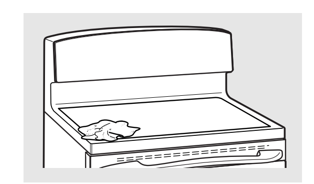
2. Si vous laissez bouillir des récipients recouverts d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, cette couche d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

   Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décloration pourrait devenir permanente.

AVERTISSEMENT : *Vérifiez soigneusement que la surface de vos récipients n'est pas rugueuse; ceux-ci pourraient rayer votre surface de cuisson.*

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de la surface de cuisson entourant les bords du verre, placez sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des nettoyants non abrasifs.



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Dommages causés par des renversements contenant du sucre ou par du plastique fondu

1. Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les récipients chauds.
2. Portez un gant isolant et :

   a. Utilisez un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.

   b. Enlevez le renversement avec du papier essuie-tout.
3. Tout renversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
4. Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement.

REMARQUE : *Si des trous ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.*

Pour commander des pièces

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil électroménager, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national des pièces 1-800-661-1616

Nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . .*nº WX10X300*

Grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . .*nº WX10X302*

Nécessaire . . . .*nº WB64X5027*
(Nécessaire comprenant la crème nettoyante et le grattoir)

Tampons de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique . . . .*nº WX10X350*

Instructions d'installation | Cuisinières électriques autonomes

? **Des questions? Appelez le 1.800.361.3400**

AVANT DE COMMENCER

Lisez attentivement ces instructions.

- **IMPORTANT** — Observez tous les codes et règlements en vigueur.
- **Remarque pour l'installateur —** Veillez à laisser ces instructions avec le consommateur.
- **Remarque pour le consommateur —** Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- **Niveau d'aptitude —** L'installation de cet appareil nécessite des compétences de base en mécanique.
- Une panne du produit suite à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

⚠AVERTISSEMENT — Cet appareil doit être connecté correctement avec le câble et la prise électrique fournis. Si votre cuisine n'a pas de réceptacle pour la connexion, vous devez en faire installer un par un électricien agréé.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

⚠AVERTISSEMENT — Avant de commencer l'installation, coupez l'électricité au tableau de distribution et verrouillez le dispositif de déconnexion de l'alimentation pour empêcher que le courant soit rétabli accidentellement. S'il est impossible de verrouiller la déconnexion au tableau de distribution, attachez fermement un avertissement, par exemple une étiquette, au tableau de distribution.

Toutes les instructions de dimensions brutes et d'espacement doivent être satisfaites pour que vous puissiez utiliser votre cuisinière en toute sécurité. L'alimentation en électricité de la cuisinière peut être coupée à la prise, sans déplacer la cuisinière, si la prise se trouve à l'emplacement définitif (retirez le tiroir inférieur).

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

Pour réduire les risques de brûlure ou d'incendie lorsque vous vous penchez au-dessus d'éléments de surface chauds, évitez de mettre des placards de rangement au-dessus de la surface de cuisson. S'il y a des placards de rangement au-dessus de la surface de cuisson, vous pouvez réduire les risques en installant une hotte s'étendant d'au moins 12,5 cm (5 po) en avant des placards. Les placards installés au-dessus d'une surface de cuisson ne doivent pas avoir plus de 32,5 cm (13 po) de profondeur.

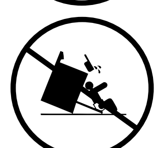
Assurez-vous que les placards et le revêtement des murs qui se trouvent à proximité de la cuisinière peuvent résister aux températures générées par la cuisinière (jusqu'à 93,3 °C/200 °F).

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

⚠AVERTISSEMENT — Pour réduire les risques de basculement, le dispositif antibasculement livré avec l'appareil doit être installé correctement pour en assurer la stabilité.

Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à votre appareil, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.





AVERTISSEMENT —

- **Toutes les cuisinières peuvent basculer**
- **Il peut en résulter des blessures**
- **Installez le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière**
- **Reportez-vous aux instructions d'installation**

Si vous devez éloigner la cuisinière du mur pour une raison ou pour une autre, assurez-vous que le dispositif antibasculement est correctement engagé lorsque vous la replacez contre le mur.

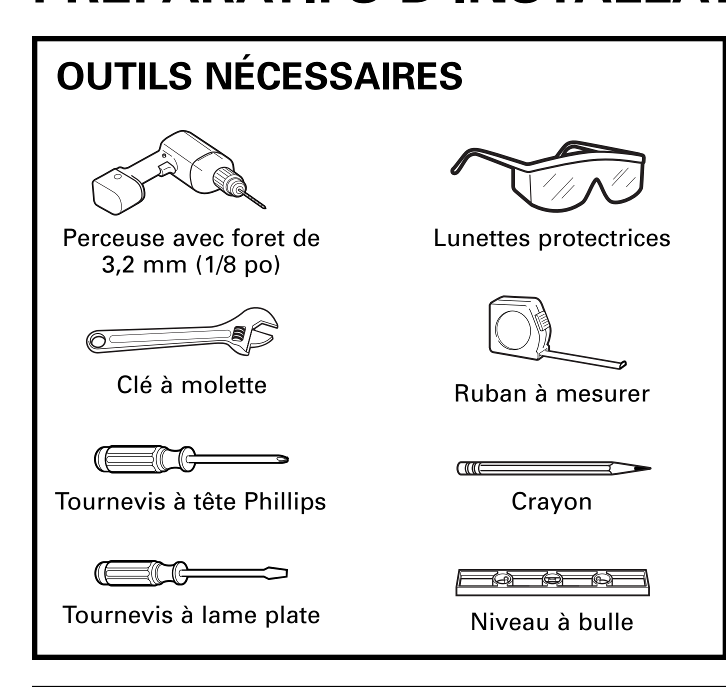
RETIREZ L'EMBALLAGE D'EXPÉDITION

Retirez tout l'emballage. Si vous ne l'enlevez pas, l'appareil pourrait être endommagé.

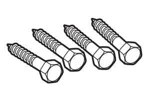
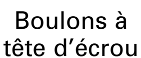
NOTE : Coupez les attaches oranges d'expédition du cordon d'alimentation, en prenant bien soin de ne pas endommager le cordon.

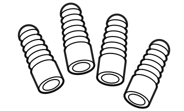
PRÉPARATIFS D’INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

OUTILS NÉCESSAIRES



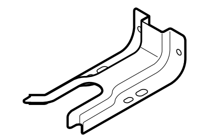
MATÉRIEL SUPPLÉMENTAIRE



Boulons à tête d’écrou


Gaines d’ancrage

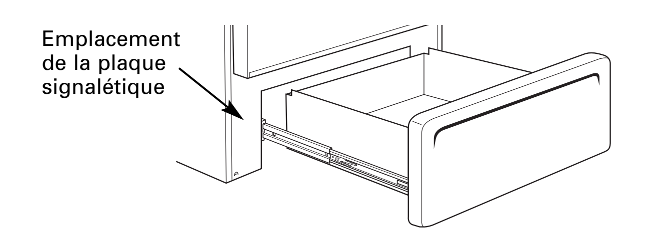
(Uniquement pour les dispositifs antibasculement montés sur un sol en béton)

PIÈCES COMPRISES


Nécessaire de dispositif antibasculement

EMPLACEMENT DES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE

La plaque signalétique est située derrière le tiroir de rangement, sur le cadre du four.



1 PRÉPAREZ L’OUVERTURE

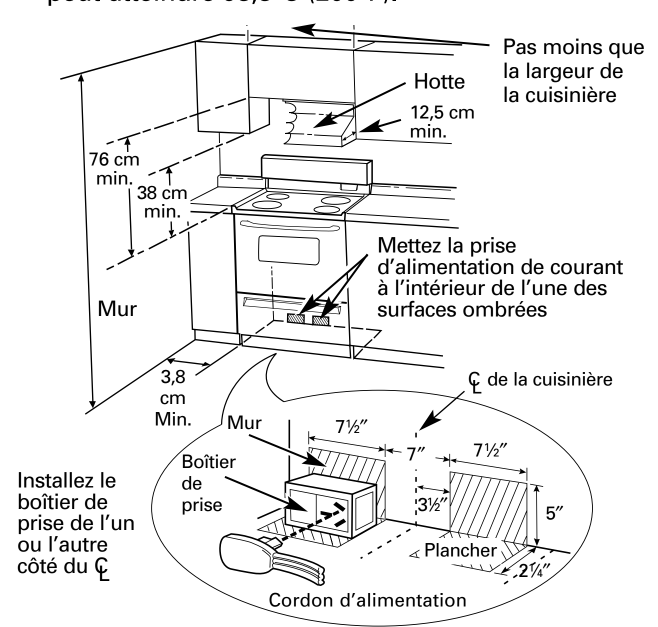
Laissez 3, 8 cm (1½ po) d’espace libre entre la cuisinière et les murs verticaux adjacents au-dessus de la surface de cuisson.

Laissez un espace libre d’au moins 76 cm (30 po) entre les éléments de surface et le bas de l’armoire du haut en bois ou en métal sans protection, et d’au moins 38 cm (15 po) entre les éléments de surface et le bas des armoires adjacentes.

EXCEPTION: l’installation d’un four à micro-ondes ou d’un appareil électroménager de cuisson figurant sur la liste se conformant aux instructions d’installation jointes à cet appareil.

Si une armoire de rangement est installée, réduisez le risque en installant une hotte de cuisinière qui avance horizontalement au moins 12,5 cm (5 po) au-delà le bas des armoires.

Assurez-vous que la couverture de mur, les comptoirs et les armoires autour de la cuisinière puissent supporter la chaleur produite par la cuisinière, le four ou la surface de cuisson, qui peut atteindre 93,3°C (200°F).



Plancher sous la cuisinière

Votre cuisinière, comme beaucoup d’autres appareils électroménagers, est lourd et peut s’enfoncer dans votre couverture de plancher comme un tapis ou une couverture de vinyle.

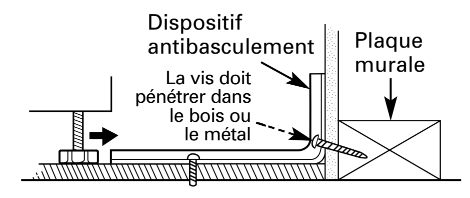
Quand vous bougez votre cuisinière sur ce genre de plancher, vous devez l’installer sur une feuille de contreplaqué épais de 6 mm (1/4 po) (ou de matériau semblable) de la manière suivante :

Quand la couverture de plancher se termine devant la cuisinière, la surface sur laquelle repose la cuisinière doit être recouverte d’un contreplaqué de même niveau ou plus épais que la couverture de plancher. Cela vous permet de bouger la cuisinière pour la réparer ou pour nettoyer.

INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

2 INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Un **dispositif antibasculement** est fourni avec des instructions pour l'installation dans divers emplacements. Ces instructions comprennent tous les renseignements nécessaires pour mener à bien l'installation. Lisez les **instructions de sécurité** et les instructions se rapportant à votre situation avant de commencer l'installation.



Installation typique du dispositif antibasculement au mur

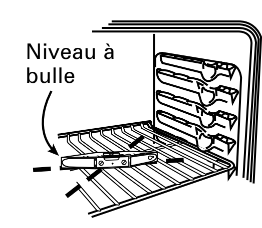
⚠AVERTISSEMENT —

- La cuisinière doit être fixée avec le **dispositif antibasculement** fourni.
- Si le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière ne convient pas à votre appareil, utilisez le dispositif antibasculement universel WB2X7909.
- Reportez-vous aux instructions d'installation (fournies avec le dispositif).
- Si elle n'est pas installée correctement, la cuisinière pourrait basculer si quelqu'un monte ou s'asseoit sur la porte. Des liquides chauds renversés, voire la cuisinière elle-même pourraient causer des blessures.

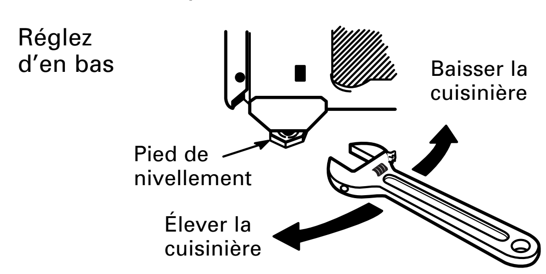
3 MISE À NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

A Installez les grilles dans le four et positionnez la cuisinière à son emplacement définitif.

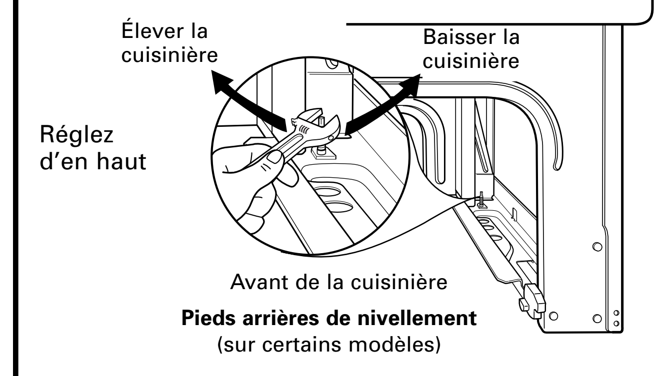
B Vérifiez que la cuisinière est de niveau en mettant un niveau à bulle ou une tasse partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles du four. Si vous utilisez un niveau à bulle, vérifiez deux fois : la première fois avec le niveau en diagonale dans une direction et la deuxième fois dans l'autre.



C Enlevez le tiroir de rangement, le tiroir de grillade ou le panneau du seuil de porte. Les pieds de nivellement avant peuvent être ajustés par le bas, et ceux de derrière par le haut ou par le bas.



Pieds devants de nivellement
(sur certains modèles)



Pieds arrières de nivellement
(sur certains modèles)

D Utilisez une clé plate ou une clé à molette pour ajuster les pieds, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.

E Remettez le tiroir ou le panneau.

4 LISTE DE VÉRIFICATION FINALE DE L'INSTALLATION

- Vérifiez que le coupe-circuit est fermé (RESET/ RÉAMORCÉ) ou que les fusibles du circuit ont été remis en place.
- Vérifiez que l'électricité marche dans le bâtiment.
- **Note (sur certains modèles)** : Si l'horloge clignote bAd en faisant entendre un son fort, le contact neutre de votre cuisinière est mal branché. Vérifiez les contacts du boîtier de contacts et/ou le câblage de la maison pour corriger ce problème.
- Vérifiez que tout le matériel d'emballage et tous les rubans adhésifs ont été enlevés. Ceux-ci comprennent le ruban adhésif sur le panneau en métal en dessous des boutons de commande (le cas échéant), tous les rubans adhésifs, les attaches en métal, les cartons et les protections en plastique. Si vous n'enlevez pas ce matériel, la cuisinière pourrait être endommagée quand elle est allumée et que ses surfaces sont chauffées.
- Vérifiez que le pied de nivellement arrière est complètement inséré dans le dispositif antibasculement, et que ce dispositif est installé de façon sûre.

5 LISTE DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Allumez un des éléments de surface pour vérifier que l'élément se met à briller dans les 60 secondes qui suivent. Éteignez l'élément après avoir fait cette observation. S'il ne brille pas dans les 60 secondes, vérifiez de nouveau les raccords électriques de la cuisinière. S'ils doivent être modifiés, testez de nouveau. Si aucun changement n'est nécessaire, faites vérifier les raccords et le voltage de l'installation électrique du bâtiment.
- Vérifiez que l'afficheur de l'horloge (pour les modèles qui en ont une) est activé. Si une série de lignes horizontales apparaît à l'afficheur, coupez l'électricité immédiatement. Revérifiez les raccords électriques de la cuisinière. Si des modifications sont apportées aux raccords, testez de nouveau. Si aucun changement n'est nécessaire, faites vérifier les raccords et le voltage de l'installation électrique du bâtiment. Si des lignes rouges apparaissent dans l'horloge, nous vous recommandons de la changer.
- Assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont à la position OFF (ARRÊT) avant de vous en éloigner.

Avant d’appeler le réparateur…



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l’argent! Vérifiez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson radiantes		
Les éléments de surface ne gardent pas la température d’ébullition; la cuisson n’est pas assez rapide	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l’élément de surface utilisé.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	**Il se peut qu’un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	• Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l’élément de surface que vous utilisez.
Rayures (pouvant avoir l’aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	**Mauvaises méthodes de nettoyage.** **Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l’ustensile et la surface de cuisson.** **Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.**	• Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages. • Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	**Renversements non nettoyés avant l’usage suivant.**	• Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	• Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	**La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.**	• Voyez *Surface en verre—possibilités de dommages permanents* à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre*.
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	**Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.**	• Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.

Avant d'appeler le réparateur…



Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson serpentins		
Les unités de surface ne fonctionnent pas bien	**Les unité de surface ne sont pas bien branchées.**	• Les contrôles en position OFF (arrêt), verifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise.
	Les contrôles des unités de surface ne sont pas bien réglés.	• Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	• Les contrôles en position OFF (arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté soient bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.
Four—tout modèles		
L'ampoule du four ne marche pas	**L'ampoule est desserrée or defective.**	• Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	• Appelez le service.
Le four ne marche pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimention.**	• Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Sur les modèles autonettoyant, la porte est laissée en position verrouillée.	• Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la la porte.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	**La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électoménager dans la prise de courant.
	Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	• Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Les aliments ne grillent pas correctement	**Le four n'est pas réglé sur *BROIL (GRILL)*.**	• Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa position ***BROIL (GRILL)*** Sur les modèles avec une touche ***BROIL (GRILL)***, assurez-vous que cette touche a bien été mise.
	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade comme c'est recommandé.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Mauvaise position de grille utilisée.	• Voyez le *Guide de cuisson au gril.*
	Aliments cuits dans un ustensile chaud.	• Utilisez le gril-lèchefrite et la grille livrés avec votre cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont froids.
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	• Utilisez la lèchefrite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et perforé selon les recommandations.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Dans certaines régions, le courant peut être bas.	• Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. • Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le *Guide de cuisson au gril*.
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en march différée	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.**	• Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et la température souhaitée ou la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)*** et la durée de nettoyage souhaitée.
L'afficheur indique bAd, puis LinE avec une tonalité forte	**Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.**	• Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.

Avant d'appeler le réparateur…

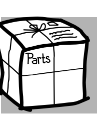


Conseils de dépannage

Problème	Causes possibles	Solution
Température du four trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four a besoin d'être réglé.**	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.**	• Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort*.
L'afficheur est effacé	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	• Consultez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie*.
La porte du four est tordue	**La porte n'est pas à sa bonne place.**	• Comme la porte du four est amovible, elle sort parfois de sa bonne place pendant l'installation. Pour mettre la porte en place, poussez vers le bas son coin du haut.
Le four cliquette	**C'est le son de l'élément de chauffage qui se met en marche et s'arrête pendant la cuisson.**	• C'est normal.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète :	• Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente. • Sur les modèles autonettoyants, si un code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. Le verrou peut avoir bougé, même légèrement, de la position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible vers la droite. Appuyez sur le verrou est complètement à droite. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche.
Panne de courant	**Panne de courant ou augmentation souhaine de la tension.**	• Certains modèles retrouvent automatiquement leur réglage quand le courant revient. Sur les modèles avec une horloge, vous devez remettre l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ***OFF (ARRÊT)***, en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
L'afficheur clignote	**Panne de courant.**	• Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	**Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.**	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***BROIL (GRILL)*** et ***BAKE*** et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.

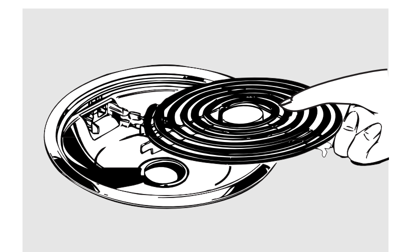
Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	**Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.**	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
Forte odeur	**Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.**	• Cette odeur est temporaire.
Modèles du four autonettoyant		
L'autonettoyage du four ne marche pas	**La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.**	• Laissez la cuisinère refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*\
	La porte du four n'est pas en position verrouillée.	• Assurez-vous d'amener la poignée du verrou de la porte complètement à droite.
Le four commence un cycle d'autonettoyage quand vous voulez cuire, rôtir ou griller	**La porte du four fermée pendant la cuisson.**	• Tournez le bouton de température du four en position ***OFF (ARRÊT)***. oven to cool. Laissez le four refroidir. Ne forcez jamais sur la poignée du verrou de la porte.
Crépitement ou craquement	**C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.**	• Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	**Saleté excessive.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant ***CLEAN*** s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	**Four trop chaud.**	• Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
	Le four était très sale.	• Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.

Accessoires.

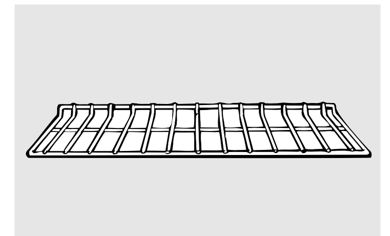


Vous cherchez autre chose?

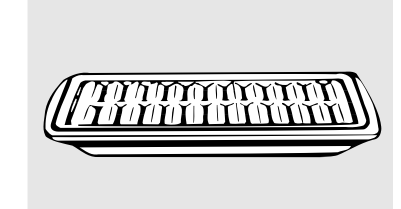
*Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.661.1616**.*



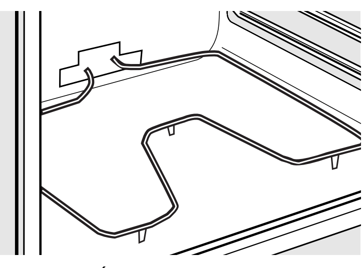
Éléments de surface et cuvettes de propreté



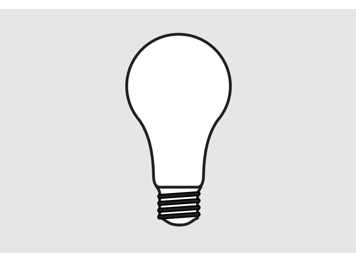
Grilles du four



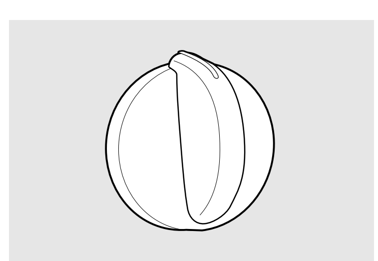
Lèchefrite



Éléments du four



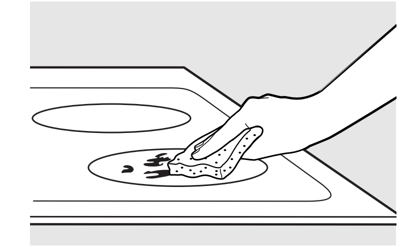
Ampoules électriques



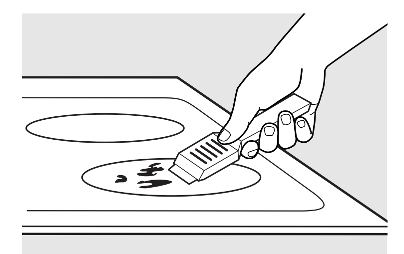
Boutons



Nettoyant



Tampons de nettoyage



Grattoir

Vous en avez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-résistantes?

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :

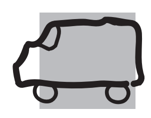
<u>Une innovation : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!</u>

- Ultra-résistantes
- Durables
- Pouvant être nettoyées dans un four autonettoyant

Notes.

Notes.

Cuisinière électrique—Garantie.



Les services sous garantie sont dispensés par nos centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour prendre rendez-vous 24 heures sur 24, appelez le 1.800.361.3400. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre reçu ici.
Pour l'obtention des services sous garantie, il sera nécessaire de présenter un document attestant de la date d'achat initial de l'appareil.

Pendant une période de :	*Mabe remplacera ce qui suit :*
Une année *À compter de la date d'achat initial*	***Toute pièce*** de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de ***garantie limitée d'une année,*** Mabe fournira aussi, ***gratuitement,*** la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.**
- **Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.**
- **Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.**
- **Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs de la résidence.**
- **Détérioration du produit imputable à : accident, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.**
- **Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.**
- **Dommages causés après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

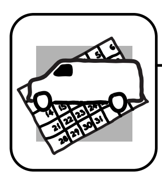
EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

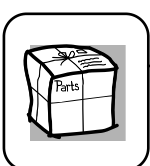
Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario

Service à la clientèle.



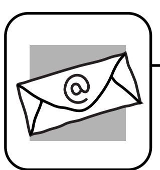
Prise de rendez-vous

Il est très facile de demander l'intervention d'un technicien expert en réparation.
Appelez le 1-800-361-3400, 24 heures par jour, 7 jours par semaine.



Pièces et accessoires

Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre Centre national de pièces au 1-800-661-1616.



Pour nous contacter

www.electromenagersmoffat.ca

Si vous n'êtes pas satisfaits des services fournis, contactez-nous sur notre site Internet et donnez-nous tous les détails voulus, y compris votre numéro de téléphone, ou écrivez à : Mabe Canada, Inc.
1 Factory Lane
Moncton, Nouveau-Brunswick
E1C 9M3

Ce livre est imprimé sur du papier recyclé.
Imprimé au Mexique